

AUTOMNE 2024



BAR

TERROIR & FROMAGES

Horaires bar

08h-00h*

Snacking/VAE

12h-22h



Ouvert/open 7/7 - 7.00 pm to 00.00 pm*

Piano bar chaque Samedi Soir 19h30 - Saturdays night shows 7:30pm

@MercureChantillyResortEtConventions | +33 (0)3 44 58 47 77

*Le bar peut être fermé plus tôt en fonction de l'activité

*The bar may be closed earlier depending on the activity



BAR

TERROIR & FROMAGES

½ Bouteille 37,5 cl

Bouteille 75 cl

APÉRITIFS

Coupe de Champagne 12cl	14€
Kir vin blanc* 12cl	8€
Kir Royal* 12cl	15€
Martini Bianco ou Rosso 4cl	8€
Porto Rouge Graham's	8€
Fine Tawny 7cl	8€
Campari 4cl	8€
Pastis 51 (4cl)	8€
Ricard, Anisette (4cl)	8€
Cidre Bio Sassy 33cl	8€

SOFTS

33cl	
Coca Cola classique,	
Zéro ou Cherry	6€
Perrier	6€
Mona citron vert Bio	6€
Mona pétillant pomme Bio	6€

25cl	5€
Fanta orange, Orangina, Sprite,	
Schweppes Indian Tonic,	
Schweppes Agrumes	
Fuzetea pêche gourmande	

JUS DE FRUITS

Granini 25cl	5€
Jus d'Orange, Pomme ou	
Tomate	
Nectar d'Abricot, d'Ananas,	
de Fraise ou de	
Pamplemousse rose	

SIROPS MONIN 3€

Grenadine, Menthe, Fraise,	
Pêche ou Citron - eau filtrée	

BIÈRES

Bières Pression 25cl 50cl	
Heineken	5,5€ 9€
Grimbergen	7,5€ 11€
Gustave - D'ici!	7,5€ 11€
Bières bouteilles 33cl 8€	
Desperados	
Corona	
Locales 8€	
Gustave Blonde, Ambrée,	
Gose (citron), IPA, Blanche,	
Triple	
Sans Alcool 6€	
Heineken 00°	

CHAMPAGNES

Nos Bouteilles & demi bouteilles	
½ Laurent Perrier La Cuvée	55€
Tsarine Brut Premium	93,5€
Bertrand Delespierre Brut	93,5€
Laurent Perrier La Cuvée	99€
Laurent Perrier Brut 2012	108,9€
Duval Leroy Brut	108,9€
AR Lenoble, Chouilly Brut	121€
Louis Roederer Brut	132€



COCKTAILS 15€

Aperol Spritz 15cl	
Apérol, Prosecco, Perrier	
Cuba Libre 15cl	
Rhum Havana 3ans, coca cola,	
citron vert	
Mojito 15cl	
Rhum Bacardi, perrier,	
citron vert, menthe, sucre	
Americano 15cl	
Martini Rosso, Campari, Perrier	
London Mule 15cl	
Gin Gibson's, Gingerbeer, citron vert	
WoO WoO 15cl	
Vodka, crème de pêche, jus cranberry	
Paloma 15cl	
Téquila, jus pamplemousse,	
citron vert, sirop de sucre	
Negroni 7cl	
Gin, campari, martini rouge	
Apple Brandy Sour 7cl	
Calvados, jus de citron, bitter, sucre	
Ti Punch 7cl	
Rhum agricole, citron vert, sucre	
Caïpirinha 7cl	
Cachaça, Citron vert, Sucre	

MOCKTAILS 12€

Virgin Mojito 25cl	
Eau gazeuse, menthe,	
citron vert, sirop de sucre	
Cucumber Highball 25cl	
Perrier, rondelle de concombre,	
jus de citron, sucre de canne	
Virgin Berry 25cl	
Jus d'ananas, cranberry et citron,	
sirop passion	

*Liqueurs: cassis de
bourgogne Cartron ou pêche



VINS

TERROIR & FROMAGES

Verre 12 cl
½ bouteille 37,5 cl
Bouteille 75 cl

VINS AU VERRE

● IGP Petit Manseng (<i>vin moelleux</i>) Domaine Miselle 2021, Côte de Gascogne	7€	● AOP Chiroubles Domaine de Thulon 2021, Beaujolais	8€
● IGP Altesse Roussette Chevallier Bernard, Roussette de Savoie	8€	● AOP Artésis Domaine Ogier 2021, Côte du Rhône	8€
● Viré Clessé Domaine Champy 2022, Bourgogne	10€	● AOP Châteauneuf du Pape bio « l'âme » Domaine Ogier 2022, Côte du Rhône	14€
● AOP Chablis 1er cru Vaucoupins Domaine Laroche 2022, Bourgogne	12€	●●● AOP Beau Mayne Domaine Dourthe 2022 Bordeaux	6€
● Château Beaulieu Cuvée Alexandre 2022, Provence	8€	● AOP Château Patache d'Aux Cru Bourgeois, Médoc 2019	10€

NOS BOUTEILLES

BOURGOGNE AOP	BEAUJOLAIS AOP	BORDEAUX AOP
● ½ Chablis les Chanoines Domaine Laroche 2023	● Chiroubles Domaine Thulon 2021	● Château Haut Lagrange Pessac Léognan 2020
● Saint Véran à la côte D. Thibert Miranda 2022	● Saint Amour Cht Bâchelards Vazeilles 2020	● Beau Mayne ●●● Domaine Dourthe 2022
● Viré Clessé Maison Champy 2022	ALSACE AOP	● ½ Château Patache d'Aux Cru Bourgeois, Médoc 2019
● Chablis 1er Cru Vaucoupins Domaine Laroche 2022	● Riesling clos St Hune Domaine Trimbach 2002	● Château Patache d'Aux Cru Bourgeois, Médoc 2019
● Pouilly-Fuissé D. Thibert Miranda 2022	● Tokay Pinot Gris Quintessence Cuvée d'Or, D. Weinbach 1997	● Château Fontissimo V. Boisvert, Médoc 2018
● Pernand Vergelesses Domaine Champy 2020	● Pinot Noir Domaine Edmond Rentz 2021	● Château Brondelle Grave 2020
● Monthélie sous roches Domaine Gavignat 2020	LOIRE AOP	● Château les Ormes Sorbets Médoc Cru bourgeois 2011
● Beaune Vieille Vignes Bio Maison Champy 2020	● Menetou Salon la Bardine Joseph Mellot 2021	● Tour de Capet Guillier St Emilion grand cru 2019
● Aloxe Corton Vieilles vignes D. Ravaut 2017	● Pouilly Fumé Joseph Mellot Domaine des Mariniers 2022	● Château Capet Guillier St Emilion grand cru 2016
RHÔNE AOP	● Pouilly Fumé la Moynerie Domaine Redde 2021	● Baron de Brane 2 nd vin Cantenac Margaux, H. Lurton 2018
● Crozes Hermitage Domaine Pradelle 2022	● Saumur Champigny Clos Chapin, Cht Varrains 2020	● Château Haut Bergey Pessac Léognan 2015
● Saint Peray version longue François Villard 2015	● St Nicolas de Bourgueil Expression 2019	● Château Larrivet Haut Brion, Pessac Léognan 2016
● Châteauneuf du Pape L'Oratoire des Papes 2019	● Sancerre « Les Baronnes » Henri Bourgeois 2020	PROVENCE AOP
● Artésis Domaine Ogier 2021	OCCITANIE	● Domaine Saint Victorin Côte de Provence 2022
● Crozes Hermitage Domaine Combats 2021	● Petit Manseng (<i>moelleux</i>) D. Miselle, C. Gascogne 2022	● Château Gassier Le pas du moine 2022
● Saint Joseph Domaine Pradelle 2021	● Mas Neuf Rosé IGP Pays d'OC 2022	● Château Beaulieu Cuvée Alexandre 2022
● Châteauneuf du Pape, l'âme Domaine Ogier 2022	● Freesia, Mas Espanet IGP Cevennes 2021	● Château de Montmirail « Beauchamp » Gigondas 2020
● Cornas « Champelrose » Domaine Courbis 2020	● Mas Gourdou AOP Pic Saint Loup 2020	
	● Les Sorcières AOP Clos des fées, Languedoc 2021	



BAR

TERROIR & FROMAGES

Horaires bar
08h-00h*

Snacking/VAE
12h-22h

SPIRITUEUX 4CL

RHUM	
Havana Club 3 ans	9€
Havana 7 ans	10€
Don Papa Barako	14€
Zacapa	16€
Zacapa X.O.	19€
VODKA	
Absolut, Eristoff Black	8€
Imperia, Uluvka	11€
TEQUILA	
Sauza, San Jose	10€
GIN	
Gibson's	7€
Bombay Sapphire, Oruza	9€
Tanqueray	9€
Hendricks	10€
Generous gin organic	14€
Monkey 47	14€
WHISKIES	
SINGLE MALT	
J&B Rare (Ecosse)	9€
Aberlour 10 ans (Ecosse Spey.)	12€
Aultmore (Ecosse Spey.)	13€
Knockando 12 ans (Ecosse Spey.)	13€
SCOTCH	
Haig Club	8€
(Ecosse Lowlands)	
Lagavulin 16ans (Ecosse Islay)	19€
BOURBON	
Bulleit Rye (USA)	11€
Jack Daniel's (USA)	11€
Four Roses (USA)	11€
Jameson (Irlande)	9€
BLENDED	
Monkey Shoulder (Ecosse Spey.)	10€
Tokinoka (Japon)	12€
Chivas Regal 12ans(Ecosse)	12€

NOS LOCAVORES 4CL

Produits en haut de France	
GIN PICARD BIO	
Jagg Ergaster	8€
Ascendance Ergaster	9€
Herboriste Ergaster	9€
Madagascar Ergaster	9€
Hautefeuille Explorateur Picard	12€
RHUM BIO	
Artisanal 45 Ergaster	9€
Artisanal 55 Ergaster	11€
WHISKY BIO	
Première Ergaster	11€

DIGESTIFS 4CL

CALVADOS	11€
Calvados Drouin	
ARMAGNAC	10€
Château Laubade VSOP	
COGNAC	
Camus	10€
Hennessy VS	13€
Hennessy XO	28€
LIQUEURS	7€
Cointreau, Sambuca, Limoncello	
Get 27, Get 31	
Bailey's, Amaretto, Sapin	
EAUX DE VIE	10€
Framboise	



EAUX

MICROFILTREES	
Eau plate 75cl	4,5€
Eau gazeuse 75cl	4,5€
MINERALES	
Perrier 33cl	6€
Vittel 50cl	4,5€
San Pellegrino 50cl	4,5€
Châteldon 75cl	7€
Vittel 1L	6€
San Pellegrino 1L	6€



CAFÉTERIE

Espresso	3,5€
Décaféiné	3,5€
Double espresso	5,5€
Cappuccino	5€
Café au lait	5€
Chocolat chaud	5€

PALAIS DES THES 5,5€ BIO

Breakfast tea	
Earl grey queen blend	
Golden Darjeeling	
Sencha yama	
Thé détox Brésil	
Thé détox Sud Africain	
Thé vert menthe	
Tilleul camomille	
Verveine Orange menthe	